

GIDA KİMYASI SERTİFİKASI

Gıda kimyası, gıdaların kimyasal bileşimini, yapısal özelliklerini ve üretim-işleme-depolama sürecinde meydana gelen kimyasal değişimleri inceler.

Gıda Kimyası Sertifikası; gıdaların kimyasal bileşimi, işlenme ve depolama sürecinde meydana gelen kimyasal değişimler hakkında bilgilerin kazanılmasını amaçlamaktadır.



GIDA KİMYASI SERTİFİKASI NASIL ALINIR?

Kimya Bölümü MES havuzu kapsamında yer alan aşağıdaki derslerin 4 tanesini alıp tamamlayan öğrenciler için bu sertifika verilir.

KIM4461 Gıda Katkı Maddeleri ve Analiz Yöntemleri

KIM4462 Besin Kimyası

KIM4852 Tat ve Koku Kimyası

KIM4182 Endüstriyel Organik Kimya

KIM4053 Gastronomide Kimyasal Süreçler

